

## Wheat lemon grass

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **11.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.6 kg (100%)	80 %	36

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	70 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Trawa cytrynowa	20 g	Fermentacja cicha	5 dni